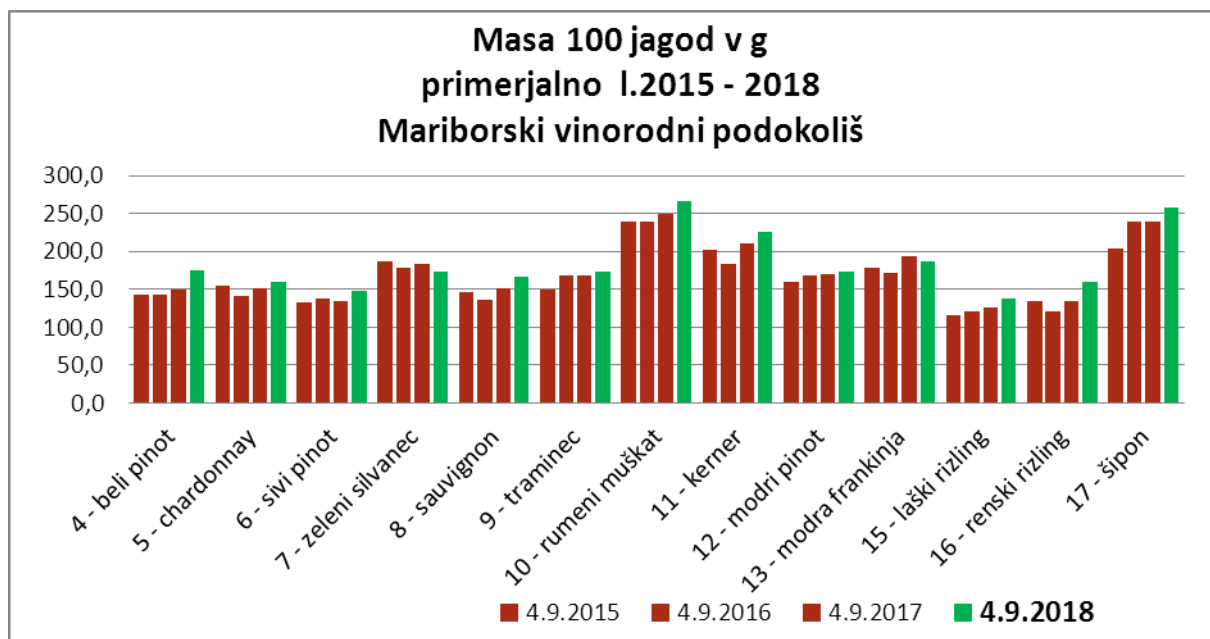
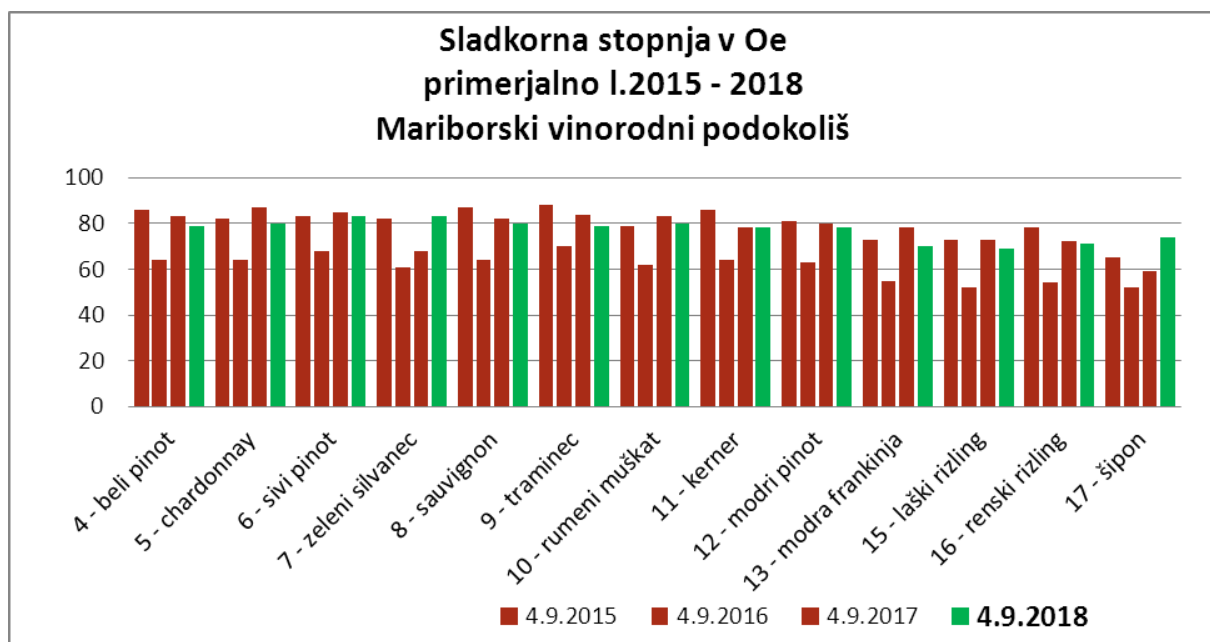


Datum:		4.september 2018							
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	182,7	84	19,8	3,54	4,62	29	71	184
	3 - muškát otonel	270,3	75	17,8	3,82	3,42	38	62	220
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	199,1	83	19,6	3,41	6,49	39	61	128
	6 - sivi pinot	158,2	80	18,8	3,46	5,30	38	62	151
	7 - zeleni silvanec	225,7	80	18,9	3,38	4,85	34	66	165
	9 - traminec	162,0	83	19,6	3,48	4,37	18	82	190
	10 - rumeni muškát	304,0	69	16,4	3,49	5,38	40	60	129
	11 - kerner	201,9	89	20,9	3,40	6,00	30	70	148
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	176,2	79	18,7	3,31	5,36	23	77	148
	16 - renski rizling	174,3	73	17,4	3,14	7,99	27	73	93
	17 - šipon	288,1	66	15,7	3,30	8,18	45	55	88
	18 - žametovka								
	rane sorte	226,5	80	18,8	3,68	4,02	33	67	202
	sr. pozne sorte	201,8	81	19,1	3,44	5,25	33	67	157
	pozne sorte	197,8	74	17,6	3,24	6,98	32	68	114
	vse sorte	203,9	78	18,5	3,40	5,69	33	67	148
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

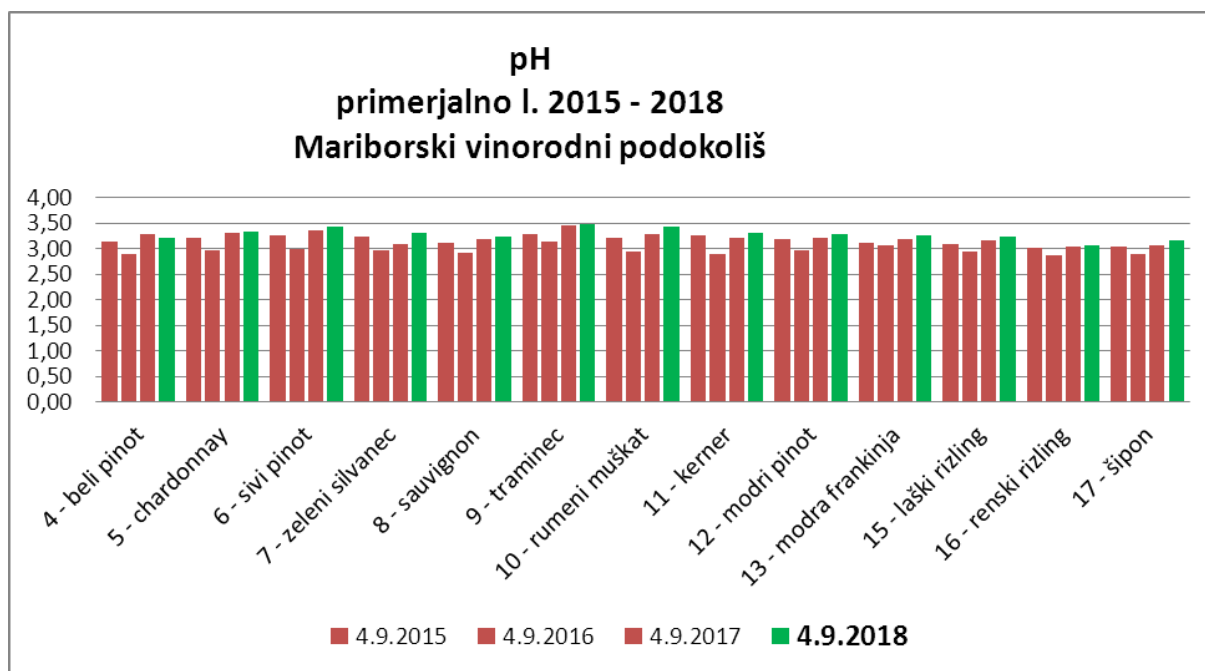
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu

